



PERSBERICHT

Schiedam, 3 december 2009

Topman Luuk Niels wil omzet in drie tot vijf jaar verdubbelen

Tapwacht ziet forse groeikansen op markt die brouwerijen afstoten

Tapwacht Techniek wil fors uitbreiden op de markt van horeca-installaties en een totaalleverancier worden van barinrichtingen. De onderneming springt daarmee in het gat dat de brouwerijen achterlaten. Die richten zich steeds meer op hun kernactiviteiten; het produceren, verkopen en leveren van bier. Tapwacht Techniek voert niet alleen een eigen koelbuffetlijn, maar gaat horecabedrijven ook ondersteunen met het financieren, installeren en onderhouden van horeca-installaties.

De nieuwe topman Luuk Niels denkt de omzet en de personeelsbezetting van Tapwacht Techniek binnen drie tot vijf jaar te kunnen verdubbelen. Het bedrijf is nu al met een marktaandeel van 50% en ruim 17000 klanten marktleider als het gaat om het reinigen van biertaps en frisdrankinstallaties in de Nederlandse horeca. Niels schat de markt van bartechniek op zo'n 60 miljoen euro per jaar en koerst in dit segment binnen enkele jaren op een marktaandeel van 15-20%. Tapwacht heeft nu een omzet van 9 miljoen euro en is een van de divisies van Facilicom Services Group.

Afstoten bartechniek

Luuk Niels, bedrijfsdirecteur van Tapwacht: "Horeca-installaties werden traditioneel meestal door brouwerijen geleverd en gefinancierd. We zien nu dat brouwerijen zich echter steeds meer beperken tot het leveren van bier tegen gunstige condities, met als gevolg dat zich geleidelijk terugtrekken uit deze voor hen oneigenlijke activiteit. Zij hebben echter wel belang bij goede alternatieve mogelijkheden voor horecaondernemers om hun bedrijf te kunnen financieren. En dat alternatief bieden wij".

In het segment koeltechniek is daarbij sprake van een harde concurrentiestrijd. Nieuwe aanbieders verdringen daar de gevestigde merken, die door de brouwers traditioneel werden

gefinancierd. Door deze ontwikkeling loopt de financiering van de horeca-installaties drastisch terug en zijn de banken ook nog eens zeer terughoudend met investeringen in de horeca.

“En juist op dit terrein willen we horecaondernemer ondersteunen. Horecaondernemingen kunnen via een ‘operational lease constructie’ met Tapwacht in het bezit komen van eigen installaties zonder eenmalig een grote investering te doen”, aldus Niels.

Professionalisering van de horeca

De ouderwetse kastelein bestaat nog wel, maar het is een uitstervend type. Het gezicht van de horeca wordt steeds meer bepaald door ketens die de aangesloten horecagelegenheden op bedrijfseconomische grondslag runnen. Dat leidt onder meer tot inkoopprofessionalisering. Niels: “Vooral voor dergelijke ketens is het interessant om barinrichtingen zelf in eigendom te hebben. Je bent met een eigen installatie onafhankelijk van een brouwerij en creëert daarmee meer flexibiliteit. Je kunt ook beter reageren op veranderingen in de markt en je eigen assortiment bepalen. Voor de horecaondernemer biedt het daarbij de mogelijkheid om actiever over de bierprijs te onderhandelen. Wij bieden dan ook doelbewust een totaalpakket dat ondernemers optimale regie biedt.”

Grote technische ontwikkelingen

De techniek van horeca-installaties heeft zich de afgelopen jaren sterk ontwikkeld. De traditionele 50-liter fusten in de kelder verdwijnen. Bij nieuwste systemen staan kleinere 20 liter fusten geconditioneerd in ‘fustkasten’ onder de bar of maakt men gebruik van tankbier dat in een grote tank veelal verder weg van de tapkraan geconditioneerd opgeslagen ligt. Met name bij fustkasten zijn de installaties aanzienlijk eenvoudiger en minder gevoelig voor infectering. Er is dus minder onderhoud nodig en er de kwaliteit van het getapte glas bier is constanter. Binnen twee jaar wil Tapwacht de regie voor levering, installatie en onderhoud volledig in eigen hand hebben. Ook de eigen buffetkastenlijn die vorig jaar met succes in de markt werd gezet, wil Niels verder uitbouwen. De horecadienstenleverancier is met zijn buffetkasten al ‘preferred supplier’ van een tweetal grote brouwerijen, maar wil dit op termijn bij meer brouwerijen realiseren.

Groei

Om de tap- en installatieleidingen te reinigen en technische installaties adequaat te onderhouden, bezoekt Tapwacht horecabedrijven gemiddeld één keer per 4 weken. Dit komt neer op ruim 800 service- en onderhoudsbezoeken per dag. Niels wil de huidige 9 miljoen euro omzet en de personeelsbezetting van Tapwacht Techniek binnen drie tot vijf jaar verdubbelen.

Dit past in de strategie die in 2005 is ingezet met de opsplitsing van Tapwacht Service en Tapwacht Techniek. Sindsdien verschuift het zwaartepunt van de onderneming. “Het groeitempo van Tapwacht Techniek is natuurlijk mede afhankelijk van de economische ontwikkelingen, maar gaat in 2009 ten opzichte van 2008 voor het tweede achtereenvolgende jaar uitkomen op 30%. Tapwacht Service is nog steeds de basis van ons bedrijf, maar zal uiteindelijk een minder groot aandeel uitmaken. Onze nieuwste fustkasten hoeven slechts één keer in de acht weken gereinigd te worden, in tegenstelling tot de huidige installaties waar eens per vier weken een Tapwachter voor langskomt.”

[Einde bericht]

Noot aan de redactie:

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

Tapwacht

Wilco van Doorn, Corporate communicatie
Karel Doormanweg 4
3115 JD Schiedam
Tel: 010 - 29 81 271
Fax: 010 - 29 81 215
E-mail: wvdoorn@facilicom.nl
Website: www.facilicom.nl

Creative Venue communicatieadvies en PR

Iris van Rijk
Vliegtuigstraat 26
1059 CL Amsterdam
Tel : 020 - 45 25 225
Fax: 020 - 45 28 650
Email: i.van.rijk@creativevenue.nl
www.creativevenue.nl (persruimte Facilicom)

Over Tapwacht

Tapwacht Service en Techniek onderhoudt en installeert bij horecaondernemers tapinstallaties en bewaakt de kwaliteit hiervan. Hierdoor kan de horecaondernemer zijn klanten een perfect gekoeld glas tapbier of frisdrank schenken. Tapwacht Service is gespecialiseerd in het periodiek reinigen en ontsmetten en het technisch onderhoud van tapinstallaties en voert bij meer dan 17.000 horecagelegenheden door heel Nederland elke vier weken reinigingsbeurten uit. Tapwacht Techniek installeert (of verwijdert) complete koel-, bier- en frisdrankinstallaties, pleegt het groot periodiek onderhoud en verhelpt storingen. Hiernaast voert en levert Tapwacht Techniek zijn eigen buffetlijn, tapinstallaties en andere aanverwante artikelen. Tapwacht is sinds 1982 onderdeel van Facilicom Services Group.

Over Facilicom Services Group

Facilicom Services Group is als grote, van origine Nederlandse facilitaire totaal dienstverlener actief in vestigingen in Nederland, België, Engeland en Frankrijk. Facilicom biedt werkgelegenheid aan bijna 30.000 medewerkers. Facilicom is onder meer actief in de branches schoonhouden, beveiliging, bedrijfscatering, personeelsdiensten, facilitair management, bouw en installatie en horecadiensten. Het bedrijf levert voor steeds meer opdrachtgevers combinaties van diensten, gebundeld in een geïntegreerd pakket. Facilicom biedt deze services aan via de facilitaire bedrijven Axxicom Personeelsdiensten, Breijer Bouw & Installatie, Gom Schoonhouden, Prorest Catering, Tapwacht Service & Techniek en Trigion Beveiliging. Facilicom Facility Solutions werkt met en voor opdrachtgevers aan totaaloplossingen in de facilitaire sfeer. Door de latere internationalisering heeft het bedrijf inmiddels gekozen voor de naam Facilicom Services Group. Sinds de oprichting in 1966 is het hoofdkantoor gevestigd te Schiedam. In 1966 werd Facilicom, toen nog Gom geheten (Gebouwen Onderhoud Maatschappij), hier opgericht; in 2005 opende hier het nieuwe kantoor, waarin de laatste facilitaire snufjes zijn toegepast. In 2008 behaalde het bedrijf een omzet van 1 miljard Euro.